

## MITTAGSKARTE

Am Mittag servieren wir Ihnen zu jedem Gericht einen Salat oder Suppe und einen süssen Gruss aus der Küche.

### UNSERE EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

|  |           |
|--|-----------|
| FLAMMKUCHEN<br>mit Dillsauerrahm, geräuchertes Forellenfilet und Kirschtomaten   | CHF 16.00 |
| PASTA<br>Farfalle mit gebratenen Pouletbruststreifen an einer Tomaten-Currysauce   | CHF 18.50 |
| VEGETARISCH<br>Gebratenes Quornplätzli an einer Spinatrahmsauce mit Basmatireis  | CHF 18.50 |
| LOW CARB<br>Mariniertes Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu gemischter Salat                                | CHF 19.50 |
| UNSER WOCHENHIT<br>Jenzer Kalbsbratwurst an einer Zwiebel-Rotweinsauce mit Röstispänen und Gemüsebouquet                       | CHF 21.50 |
| EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS<br>Saftige Rindfleischvögel an einem Thymianjus mit Pommes duchesse und hausgemachtem Apfelrotkraut | CHF 24.50 |
| FISCH<br>Gebratenes Lachsfilet in einer Blätterteigtasche mit mediterranem Gemüse verfeinert mit frischen Kräutern             | CHF 19.50 |

### UNSERE KLASSIKER

|   |           |
|---|-----------|
| Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse  | CHF 19.50 |
| Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Greyerzer mit Pommes Frites und Gemüse (20 Minuten Zubereitungszeit) | CHF 22.50 |
| Grosser Salatteller mit Ei  | CHF 15.50 |

weitere Gerichte zum Mittag können Sie auch aus unserer À la Carte auswählen

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## SOMMERKARTE

### VORSPEISE

Hausgemachte Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) CHF 9.50

### ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG ERHÄLTlich

Vorspeise Hauptgang

|  |                   |
|--|-------------------|
| Sommerlich gemischter Salatteller mit Ei bunt garniert   | CHF 14.50 / 19.50 |
| Erfrischender Rucolasalat verfeinert mit Kirschtomaten, Apfelschnitzen und Sbrinzhobel                     | CHF 14.50 / 19.50 |
| Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio mit mariniertem Rucola und Parmesan getoppt von einem Kräutercrunch | CHF 16.50 / 28.50 |
| Mariniertes Rindstatar (8Og / 16Og) bunt garniert mit pochiertem Ei auf kleinem Blattsalat                 | CHF 18.50 / 25.50 |
| Hausgemachte panierte Calamari Ringe mit Knoblauchdipp auf kleinem Blattsalat                              | CHF 17.50 / 24.50 |
| Gnocchi Pfanne mit Entenbruststreifen an Thymian-Rotweinsauce  | CHF 21.50 / 29.50 |
| Steinpilz Risotto mit grünem Spargel   | CHF 19.50 / 26.50 |

### FITNESSTELLER

Erfrischender Rucolasalat verfeinert mit Kirschtomaten, Apfelschnitzen und Sbrinzhobel

Sommerlich gemischter Salatteller mit Ei bunt garniert

### ZUR AUSWAHL:

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Paniertes Schnitzel    | CHF 24.50 |
| Rindsentrecôte (22Og)  | CHF 42.50 |
| Marinierte Pouletbrust | CHF 26.50 |
| Gebratene Entenbrust   | CHF 29.50 |
| Geräucherter Lachs     | CHF 24.50 |
| Gebrautes Gemüse       | CHF 23.50 |

Dressings: French, Italian, Himbeerdressing

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Blattsalat   | CHF | 7.50  |
| Gemischter Salat   | CHF | 9.00  |
| Black Tiger Crevetten an Chili-Limettenmarinade mit kleinem Salatbouquet | CHF | 15.50 |


### VEGETARISCH

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Hofmattburger vegetarisch mit Gemüsepatty und hausgemachter Honig-Senf Sauce dazu Süsskartoffel Pommes Frites | CHF | 26.50 |
| Handgemachte Tagliatelle an Morchel-Cognac Rahmsauce  | CHF | 24.50 |
| Safran Risotto verfeinert mit Kirschtomaten   | CHF | 24.00 |
| Handgemachte Tagliatelle mit saisonalem Pesto   | CHF | 22.00 |

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## FLEISCH



|   |           |
|---|-----------|
| 220g Rindsentrecôte an bunter Pfeffersauce mit Spinat   | CHF 42.50 |
| Hausgemachter Rindsburger mit Berner Bergkäse an hausgemachter Honig-Senfauce   | CHF 28.50 |
| Hofmatt-Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und leckerem Berner Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage | CHF 34.50 |
| Wiener Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse   | CHF 38.00 |
| 180g Kalbssteak an Morchel-Cognac Rahmsauce mit frischem Gemüse   | CHF 41.50 |
| Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta an feiner Rahmsauce mit kleinen Grilltomaten   | CHF 26.50 |
| Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu saisonales Gemüse  | CHF 41.50 |

## FISCH

|  |           |
|--|-----------|
| Seeteufelmedaillons in Zitronen-Petersilienöl gebraten auf Lauchgemüse | CHF 28.50 |
| Lachstranche aus dem Ofen an Senf-Dillbutter mit Ofengemüse            | CHF 24.50 |
| Handgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen an saisonalem Pesto   | CHF 31.50 |

## ZU ALLEN GERICHTEN HABEN SIE DIE WAHL:

Risotto  
Handgemachte Tagliatelle  
Ofenkartoffeln  
Süsskartoffel Pommes Frites  
Pommes Frites

# HOFMATT

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

## KALTE SPEISEN

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Sandwiches mit wahlweise: Schinken, Salami, Käse                           | CHF | 6.50  |
| Wurstsalat einfach   | CHF | 15.50 |
| Wurstsalat garniert  | CHF | 17.50 |
| Wurst-Käsesalat einfach  | CHF | 16.50 |
| Wurst-Käsesalat garniert   | CHF | 18.50 |
| Hofmatt-Brättli mit Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Greyerzer und Ei | CHF | 21.50 |

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites (Donald Duck Teller) | CHF | 12.50 |
| Kleines Schnitzel mit Pommes Frites (Pluto Teller)                  | CHF | 12.00 |

## WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON DER JENZER METZGEREI



100% Jenzer-Natura-Qualität ist unser Leitsatz! Wir verkaufen ausschliesslich Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung und legen grössten Wert auf möglichst kurze Transportwege.

## FLEISCHDEKLARATION

Poulet – Schweiz · Schwein – Schweiz · Kalb – Schweiz · Rind – Schweiz